

RAÚL RICARDO MAURO

1. INFORMACIÓN PERSONAL

- 1.1. **Nacionalidad:** Argentino
- 1.2. **Documento:** DNI 32.328.398
- 1.3. **Lugar de nacimiento:** Clorinda (Formosa)
- 1.4. **Fecha de nacimiento:** 3 de mayo de 1986
- 1.5. **Correo electrónico:** raul.mauro@uva.es

2. EDUCACIÓN

2.1. EDUCACIÓN GENERAL BÁSICA:

- 2.1.1. 1ro a 7mo año: Escuela n° 195 “Parques Nacionales” Clorinda, Formosa. 1992 – 1998.
- 2.1.2. 8vo y 9no año: Instituto Técnico San José Ñ- 15 Clorinda, Formosa. 1999 – 2000.

2.2. EDUCACIÓN POLIMODAL

- 2.2.1. **POLIMODAL EN PRODUCCIÓN DE BIENES Y SERVICIOS.** Instituto Técnico San José Ñ- 15 Clorinda, Formosa. Periodo 2001- 2003.
- 2.2.2. **TÉCNICO EN INSTALACIONES Y EQUIPOS ELECTROMECÁNICOS.** Instituto Técnico San José Ñ- 15 Clorinda, Formosa. Periodo 2001- 2003.

2.3. EDUCACIÓN UNIVERSITARIA

- 2.3.1. **BIOQUÍMICO.** Facultad de Ciencias Químicas – Universidad Nacional de Córdoba.
Periodo de cursado: 2004 – 2008.
Trabajo final presentado: *Evaluación de requerimientos de calidad para el Método Enzimático de determinación de Ácido Úrico.* Tutor docente: Prof. Dr. Gustavo Chiabranddo. Tutor Hospital Nacional de Clínicas (U.N.C.): Bioq. Esp. Bárbara Dubicki.
Habilitación para el ejercicio profesional:
Formosa: Matrícula Profesional n° 251 – Ministerio de Desarrollo Humano de la Provincia de Formosa.
Ejercicio Privado: Colegio de Bioquímicos de la Provincia de Formosa.

2.4. POSGRADO

2.4.1. **MAGÍSTER EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS** – Universidad Católica de Córdoba.

Resolución 2278/98 - Ministerio de Cultura y Educación de la Nación

Resolución CONEAU 245/00 de acreditación del postgrado.

Fecha de aprobación: 17 de febrero de 2014

Trabajo final: *Evaluación nutricional y tecnológica de harinas de cereales y pseudocereales libres de gluten, a partir de análisis composicionales y ensayos físico-químicos.*

Director: Profesor Doctor Duarte Paulo Martins Torres (*Universidade do Porto, Oporto, Portugal*).

2.4.2. **ESPECIALISTA EN DOCENCIA UNIVERSITARIA** – Universidad Nacional de Formosa.

Resolución 0025/06 HCS – UNaF

Resolución CONEAU 386/13 de acreditación del Postgrado

Periodo de cursado: agosto de 2013 a marzo 2015.

Fecha de aprobación: 5 de agosto de 2015

Trabajo Final Integrador: *Enseñanza Introductoria de la Química: De la realidad cotidiana al conocimiento científico.*

EN CURSO

2.4.3. **DOCTORADO EN CIENCIA E INGENIERÍA ALIMENTARIA, AGRÍCOLA Y DE BIOSISTEMAS.** Universidad de Valladolid, Valladolid, Castilla y León, España

Tema de tesis: *Bases moleculares de las modificaciones tecno funcionales de almidones y harinas sin gluten mediante tratamientos físicos con microondas y ultrasonidos*

Directora: Catedrática Dra. María Felicidad Ronda Balbás

Inicio: noviembre de 2021

3. EXPERIENCIA LABORAL

3.1. DOCENCIA

- 3.1.1. **Ayudante de Cátedra.** Cátedra de Anatomía e Histología Humana (2006). Institución: Facultad de Ciencias Químicas – Universidad Nacional de Córdoba. Periodo: Agosto – noviembre 2006. Dedicación: 8 horas semanales.
- 3.1.2. **Practicante Rentado** (Ayudante Alumno con funciones de Practicante. Resolución HCD-FCQ n° 730/07 - Legajo 44532 – Facultad de Ciencias Químicas). Práctica profesional: Hospital Nacional de Clínicas – Universidad Nacional de Córdoba. Periodo: octubre 2007 – octubre 2008. Dedicación: 45 horas semanales.
- 3.1.3. **Jefe de trabajos Prácticos – Dedicación Simple.** Cátedra de Química Aplicada. Licenciatura en Ciencias Ambientales. Instituto Universitario de Formosa. Desde marzo de 2014 a marzo de 2017.
- 3.1.4. **Jefe de trabajos Prácticos – Dedicación Simple.** Cátedra de Contaminación de medios acuáticos. Licenciatura en Ciencias Ambientales. Instituto Universitario de Formosa. Desde marzo de 2014 a marzo de 2015.
- 3.1.5. **Jefe de trabajos Prácticos – Dedicación Simple.** Cátedra de Metodología de la investigación. Licenciatura en Agronegocios – Ciclo de Complementación. Universidad Nacional de Formosa. Desde marzo de 2014 a marzo de 2015.
- 3.1.6. **Jefe de Trabajos Prácticos – Dedicación Simple.** Cátedra de Seminario de Tesina. Licenciatura en Agronegocios – Ciclo de Complementación. Universidad Nacional de Formosa. Desde Julio de 2015 a marzo de 2016.
- 3.1.7. **Profesor Adjunto – Dedicación Simple.** Cátedra de Contaminación de medios acuáticos. Licenciatura en Ciencias Ambientales. Instituto Universitario de Formosa. Marzo de 2015 a marzo de 2016.
- 3.1.8. **Profesor Titular – Dedicación Semi-exclusiva.** Tutorías de Química General y Química Aplicada – Licenciatura en Ciencias Ambientales; y Tutorías de Química General e Inorgánica y Química Orgánica - Ingeniería en Producción Agropecuaria. Instituto Universitario de Formosa. Desde marzo de 2014 a marzo de 2017.
- 3.1.9. **Profesor Titular – Dedicación Simple.** Cátedra de Contaminación de medios acuáticos. Licenciatura en Ciencias Ambientales. Instituto Universitario de Formosa. Desde marzo de 2016 a marzo de 2017.

- 3.1.10. **Profesor Adjunto – Dedicación simple.** Cátedra de Química General e Inorgánica. Ingeniería en Producción Agropecuaria. Instituto Universitario de Formosa. Desde marzo de 2014 a diciembre de 2017.
- 3.1.11. **Profesor Titular – Dedicación Semi-exclusiva.** Cátedra de Química Aplicada. Con carga anexa en la Cátedra de Contaminación de Medios Acuáticos. Licenciatura en Ciencias Ambientales. Instituto Universitario de Formosa. Desde marzo de 2017 a diciembre de 2017.
- 3.1.12. **Profesor Titular – Dedicación Exclusiva** Cátedra de Química General e Inorgánica. Ingeniería en Producción Agropecuaria. Instituto Universitario de Formosa. Desde agosto de 2018 a noviembre de 2021
- 3.1.13. **Profesor Titular (Por carga Anexa).** Cátedra de Contaminación de Medios Acuáticos. Licenciatura en Ciencias Ambientales. Instituto Universitario de Formosa. Desde agosto de 2018 a noviembre de 2021.
- 3.1.14. **Profesor Adjunto – Dedicación Simple.** Bioquímica de la Nutrición I. Licenciatura en Nutrición. Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de Formosa. Cargo ganado en Concurso Público de Antecedentes y Oposición. Desde mayo de 2016. EN LICENCIA.
- 3.1.15. **Profesor Adjunto – Dedicación Simple.** Bioquímica de la Nutrición II. Licenciatura en Nutrición. Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de Formosa. Cargo ganado en Concurso Público de Antecedentes y Oposición. Desde mayo de 2016. EN LICENCIA.

3.2. INVESTIGACIÓN

- 3.2.1. **Miembro de grupo de trabajo.** *Aspectos agronómicos, químicos, nutricionales y tecnológicos de lupinos y quínoas.* Expediente MinCyT-Cba n° 0279-006710/2009, financiado por el Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba. 2010-2011.
- 3.2.2. **Miembro de grupo de trabajo.** *Estudio sobre la elaboración de panes y productos de panificación en base a semillas y harina de Chenopodium quinoa Willd, principalmente destinados a la alimentación de celíacos en particular y para la población en general.* Financiado por la Secretaría de Ciencia y Tecnología (SeCyT) de la Universidad Nacional de Córdoba. Resolución SeCyT n° 214/10. 2010-2011.

3.2.3. **Miembro de grupo de trabajo.** *Elaboración de pan “sin gluten” mediante incorporación de redes proteicas (exógenas) estructuradas, y su incidencia sobre la digestibilidad del almidón.* Universidad de Valladolid, España. Dirección General de Universidades e Investigación. Consejería de Educación. Junta de Castilla y León. España (Referencia: VA252A12-2, Resolución del 8 de agosto de 2012 – Orden EDU/671/2012). Investigador Principal: Felicidad Ronda Balbás. Año 2013.

3.2.4. **Categoría V – Programa de incentivos.** Comité Regional de Categorización – NEA. Resolución 225/2016.

3.2.5. **Personal Investigador predoctoral MINECO (Ministerio de Economía y Competitividad)** – Gobierno de España. Proyecto de investigación: *Cambios moleculares y estructurales inducidos por tratamientos hidrotérmicos emergentes para la mejora funcional, sensorial y nutricional de productos sin gluten.* Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias, Universidad de Valladolid. Desde noviembre de 2021.

3.3. ACTIVIDAD PARTICULAR O PRIVADA

3.3.1. **Agregado Ad Honorem.** Laboratorio Central - Hospital Nacional de Clínicas. Universidad Nacional de Córdoba. Desde enero de 2009 a marzo de 2010.

3.3.2. **Bioquímico.** Laboratorio de Análisis Clínicos – Nueva Clínica Laguna Blanca. Desde diciembre de 2018 a diciembre de 2020

3.3.3. **Bioquímico de guardia.** Hospital Distrital de Laguna Blanca “Dr. Pedro Euclides Insfrán”. Año 2018

4. BECAS

4.1. **Beca de Postgrado Tipo 1** – Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) Cofinanciada con el Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba. Abril de 2011 – Julio de 2012

4.2. **Beca EUROTANGO – Erasmus Mundus – Europa** - (EUROTANGO Project – Lot 13 Erasmus Mundus, Action 2, Strand 1). Instituciones de acogida: *Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto (FCNAUP)* – Oporto, Portugal. *Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias, Universidad de Valladolid, Palencia, España,* Institución Coordinadora: *Universitat Politècnica de València (UPV)* Valencia, España. 5 de diciembre de 2011 a 5 de abril de 2013.

5. CURSOS Y ASISTENCIAS

5.1. FORMACIÓN Y POSTGRADO

- 5.1.1. **Fundamentos fisicoquímicos y nutricionales para la obtención de productos alimenticios a base de harinas.** Lugar: Facultad de Ciencias Agropecuarias – Universidad Nacional de Córdoba. Coordinador: Dr. Alberto Edel León. Fecha: 19/10 a 23/10 de 2009. Carga horaria: 40 horas presenciales. Calificación: 9 (nueve).
- 5.1.2. **Técnicas Separativas Modernas: Cromatografía Líquida de Alta Performance (HPLC). Aplicaciones en Química Clínica y Medicinal.** Lugar: Facultad de Ciencias Exactas y Naturales y Agrimensura – Universidad Nacional del Nordeste – Corrientes. Coordinador: Dr. Francisco Vázquez. Fecha: 23/11 al 27/11 de 2009. Carga horaria: 40 horas presenciales. Calificación: 10 (diez).
- 5.1.3. **Alimentos Funcionales. Calidad tecnológica y nutricional de nuevas formulaciones.** Lugar: Facultad de Ciencias Agropecuarias – Universidad Nacional de Córdoba. Coordinador: Dr. Alberto Edel León. Fecha: 16-17/09 y 20-22/09 de 2010. Carga horaria: 20 horas presenciales. Calificación: 9 (nueve).
- 5.1.4. **Curso de Actualización: Tecnología de los Alimentos. Taller de Desarrollo de Nuevos Productos.** Carga horaria: 15 horas presenciales. **Taller de Vigilancia Tecnológica e Inteligencia Competitiva.** Carga horaria: 10 horas presenciales. Lugar: Facultad de Ciencias Químicas – Universidad Católica de Córdoba. Coordinadores: Maestría en Tecnología de los Alimentos, Licenciatura en Tecnología de los Alimentos y Secretaría de Postgrado de la Universidad Católica de Córdoba. Fecha: 25 al 29 de abril de 2011. Calificación: Aprobado.
- 5.1.5. **Antropología de la alimentación y nutrición.** Lugar: Facultad de Filosofía y humanidades – Universidad Nacional de Córdoba. Coordinador: Dra. Delia Lomaglio. Fecha: 27/06 al 01/07 de 2011. Carga horaria: 20 horas presenciales + 40 horas de trabajo monográfico. Calificación: 7 (siete).
- 5.1.6. **Teoría y metodología de la investigación en ingeniería.** Lugar: Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales – Universidad Nacional de Córdoba. Coordinador: Dr. Luis Godoy. Fecha: 23/05 al 15/06 + 15/08 al 19/08, 2011). Carga horaria: 120 horas + trabajo monográfico. Calificación: 9 (nueve).

5.1.7. Contaminantes en alimentos

Lugar: Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales – Universidad Nacional de Córdoba. Coordinador: Dr. Abel Lopez. Fecha: 17/10; 18/10; 24/10, 25/10, 31/10 y 01/11 de 2011. Carga horaria: 45 horas. Calificación: Aprobado.

5.1.8. Diseño Experimental y Análisis Estadístico de los Datos.

Lugar: Facultad de Agronomía y Agronegocios – Universidad Nacional de Santiago del Estero. Coordinador: Dr. Daniel Werenitzky. Fecha: 7 al 11 de noviembre de 2011 Carga horaria: 40 horas presenciales. Calificación: 9 (nueve).

5.1.9. Curso SPSS (Statistical Package for Social Sciences) Nivel Intermedio.

Lugar: Biblioteca Central – Universidad Nacional de Asunción (Paraguay). Organizador: Colegio de Estadísticos del Paraguay (CEPY). Coordinador: Lic. Julio César Galeano. Fecha: 9 de junio al 7 de julio de 2018. Carga horaria: 40 horas. Calificación: 5/5.

5.1.10. Epidemiología y Estadística aplicada a la Investigación. Modalidad Virtual.

(Resolución Rectoral 01/2018). Organización: Instituto Universitario del Hospital Italiano Buenos Aires. Directores: Dr. Enrique Soriano - Dra. Silvana Figar. Fecha: 12 de marzo al 13 de agosto de 2018. Carga horaria: 145 horas. Calificación: Aprobado.

5.1.11. Epidemiología y Estadística. Regresión logística. Modalidad Virtual. Orga-

nización: Instituto Universitario del Hospital Italiano – Buenos Aires. Directores: Dra. Silvana Figar - Dra. Ana María Gómez Saldaño. Fecha: 15 de abril al 22 de julio de 2019. Carga horaria: 145 horas. Calificación: Aprobado.

5.1.12. R Project (Programación con un enfoque al análisis estadístico – Nivel

Básico). Lugar: Facultad de Ciencias Exactas y Naturales – Universidad Nacional de Asunción. Organizador: Colegio de Estadísticos del Paraguay (CEPY). Coordinador: MSc. Oscar González Frutos. Fecha: 27 de julio al 31 de agosto de 2019. Carga horaria: 40 horas. Calificación: 5/5.

5.1.13. Instrumentos de recolección de datos en salud. Cuestionarios y registros.

Modalidad Virtual. Organización: Instituto Universitario del Hospital Italiano – Buenos Aires. Directores: Dra. Adriana Dawidowski - Dra. Ana María Gómez Saldaño. Fecha: 01 de agosto a 14 de noviembre de 2019. Carga horaria: 145 horas. Calificación: Aprobado.

- 5.1.14. **Estrategias para perfeccionarse en la escritura y publicación de un manuscrito científico.** Modalidad Virtual. Organización: Instituto Universitario del Hospital Italiano – Buenos Aires. Directores: Dr. Fernando Javier Vázquez - Dra. Gabriela de Larrañaga. Fecha: 30 de septiembre a 13 de diciembre de 2019. Carga horaria: 145 horas. Calificación: Aprobado.
- 5.1.15. **Python para no programadores.** Modalidad virtual. Organizador: Educación IT – Centro de Capacitación y Desarrollo Profesional. Coordinador: Julio Alcalde. Fecha: 21 de enero a 18 de febrero de 2020. Carga horaria: 15 horas. Calificación: Aprobado.
- 5.1.16. **Iniciación a la escritura y publicación de artículos científicos (ingenierías y arquitectura)**: Lugar: Universidad de Valladolid. Organización: ESDUVA – Escuela de Doctorado de la Universidad de Valladolid. Fecha: 17 de diciembre de 2021. Carga horaria: 4 horas. Calificación: Aprobado.
- 5.1.17. **Recursos de información para doctorandos. Primera edición.** Lugar: Universidad de Valladolid. Organización: ESDUVA – Escuela de Doctorado de la Universidad de Valladolid. Fecha: 24 de enero a 25 de febrero de 2022. Carga horaria: 40 horas. Calificación: Aprobado.
- 5.1.18.

5.2. ASISTENCIAS

- 5.2.1. **Bioquímica Forense y Drogas en el Deporte.** Lugar: Facultad de Ciencias Químicas – Universidad Nacional de Córdoba. Coordinadores: Centro de Estudiantes de Ciencias Químicas y Fundación Valorar Argentina. Fecha: 15 de septiembre de 2008. Carga horaria: 3 horas presenciales.
- 5.2.2. **Popularização da Ciência.** Lugar: Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto. Coordinadores: Associação Verakis e Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto. Fecha: 19 de enero de 2012. Carga horaria: 7 horas presenciales.
- 5.2.3. **Agentes Texturizantes en la industria Agroalimentaria.** Lugar: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias – Universidad de Valladolid. Coordinador: Prof. Dr. Manuel Gómez Pallarés. Fecha: 25 y 26 de abril de 2013.

- 5.2.4. **Charla Diagnóstico en el Laboratorio de Zika, Dengue, Chikungunya y otros Arbovirus.** Lugar: Federación de Químicos del Paraguay. Organización: Asociación de Bioquímicos del Paraguay. Coordinadores: Dra. Juana Ortellado y Dra. Gloria Zorrilla. Fecha: 23 de febrero de 2016. Carga Horaria: 3 horas presenciales.

6. ARTÍCULOS CIENTÍFICOS

- 6.1. Villanueva, M., Mauro, R. R., Collar, C., & Ronda, F. (2014). **Acidification of protein-enriched rice starch doughs: effects on breadmaking.** *European Food Research and Technology*, 240(4), 783-794. doi: 10.1007/s00217-014-2384-8.
- 6.2. Mota, C., Santos, M., Mauro, R., Samman, N., Matos, A. S., Torres, D., & Castanheira, I. (2016). **Protein content and amino acids profile of pseudocereals.** *Food chemistry*, 193, 55-61. doi: 10.1016/j.foodchem.2014.11.043.

7. PRESENTACIONES EN JORNADAS Y CONGRESOS

- 7.1. Mauro, Raúl R.; Calandri, Edgardo L. y Guzmán, Carlos A. **Cuantificación de almidón total de quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) por espectrofotometría.** XIII Jornadas de Ciencia y Tecnología. Universidad Nacional de Formosa. 8 al 12 de noviembre de 2010.
- 7.2. Mauro, Raúl R.; Calandri, Edgardo L. y Guzmán, Carlos A. **Estudio de la susceptibilidad a la digestión enzimática del almidón de quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.).** XIII Jornadas de Ciencia y Tecnología. Universidad Nacional de Formosa. 8 al 12 de noviembre de 2010.
- 7.3. Mauro, Raúl R.; Calandri, Edgardo L. y Guzmán, Carlos A. **Análisis del almidón de harina integral de quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) y determinación cualitativa de las proporciones de amilosa y amilopectina.** XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTAL). Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA). Buenos Aires, Argentina. 19 al 21 de octubre de 2011. Libro de actas: ISBN 978-987-22165-4-2.
- 7.4. Mauro, Raúl R.; Pérez-Quirce, Sandra; Collar, Concha y Ronda, Felicidad. **Effect of acid addition on protein-enriched gluten-free bread quality.** EUROFOODCHEM XVII. Estambul, Turquía. 7 al 10 de mayo de 2013. Libro de Actas: ISBN 978-605-63935-0-1.

- 7.5. Mota, Carla; Mauro, Raúl; Samman, Norma; Santos, Mariana; Torres, Duarte y Castanheira, Isabel. ***Protein and Amino Acids profile of Andean Cereals from North of Argentina***. Joint IMEKO TC 8, TC 23, TC 24 – Symposium on Traceability in Chemical, Food and Nutrition Measurements, 2013. Lisboa, Portugal. 22 al 25 de septiembre de 2013.
- 7.6. Mota, Carla; Cabral, Margarida; Mauro, Raúl; Torres, Duarte; Santos, Mariana; André, Catarina y Castanheira, Isabel. ***Protein content and amino acid profile in Portuguese rice***. Joint IMEKO TC 8, TC 23, TC 24 – Symposium on Traceability in Chemical, Food and Nutrition Measurements, 2013. Lisboa, Portugal. 22 al 25 de septiembre de 2013.
- 7.7. Villanueva, Marina; Mauro, Raúl R.; Ronda, Felicidad y Collar, Concha. ***Propiedades viscoelásticas de masas de pan sin gluten enriquecidas con proteínas de huevo y leche***. 9º Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA). Valencia, España. 13 al 16 de enero de 2014. Libro de Actas: ISBN 978-84-9048-168-4.
- 7.8. Villanueva, Marina; Mauro, Raúl R.; Pérez-Quirce, Sandra; Collar, Concha y Ronda, Felicidad. ***Incorporación de redes proteicas estructuradas exógenas y de aditivos reguladores del pH en la elaboración de panes sin gluten***. XXVI Jornadas Técnicas de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas. Madrid, España. 21 y 22 de octubre de 2014.
- 7.9. Villanueva, Marina; Mauro, Raúl R.; Pérez-Quirce, Sandra; y Ronda, Felicidad. ***Improvement of gluten-free bread quality using exogenous protein and organic acids***. 14th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop. Copenhagen, Dinamarca. 15 a 17 de abril de 2015.

8. IDIOMAS

8.1. INGLÉS

Lectura: Fluida. Escritura: Buena. Conversación: Fluida.

Cursos:

- Institución: Departamento Cultural – Facultad de Lenguas – Universidad Nacional de Córdoba. 4 años (360 horas) 2005-2008 – Consolidación - 3 años (270 horas) 2009 - 2011.
- Institución: Universidad de Valladolid. *Speaking in English C1*. 50 horas. 8 de marzo a 7 de junio de 2022
- Institución: Universidad de Valladolid. *English for academic presentations*. 15 horas. 7 a 15 de marzo de 2022.

8.2. PORTUGUÉS

Lectura: Fluida. Escritura: Fluida. Conversación: Fluida.

Cursos:

- Institución: Departamento Cultural – Facultad de Lenguas – Universidad Nacional de Córdoba. 2 años.
- Institución: *Faculdade de Letras – Universidade do Porto*. Oporto, Portugal. Nivel: A.1.2 (Portugal). Curso Intensivo (60 horas) Calificación: 20/20.

Actualizado: julio de 2022